44e Année. — N° 2. 9 Janvier 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La Production des vins depuis 26 ans

Les chiffres définitifs de la production des vins, dont nous avons publié le tableau dans notre précédent numéro, ne justifient que trop les prévisions pessimistes qui s'étaient fait jour dès le lendemain de la récolte.

Le Commerce n'avait d'ailleurs pas attendu l'*Officiel* pour se livrer à des achats importants, chaque négociant tenant à s'approvisionner pour satisfaire les besoins de sa clientèle.

Il faut remonter à 1918, pour retrouver une récolte aussi déficitaire, France et Algérie comprises ; la mauvaise récolte de 1921 avait pourtant donné, en chiffres ronds, 2 millions d'hectolitres de plus que celle de cette année.

Est-ce à dire que l'on « manquera » de vin et que les consommateurs seront réduits au régime sec (ou aquatique) ? On en boira moins, puisqu'il y en a moins, mais nous ne verrons pas — cela ne s'est jamais vu, même après les récoltes déficitaires — nous ne verrons pas refuser du vin à ceux qui voudront le payer à son prix : le vin restera cher, c'est une légitime compensation aux prix de misère que nous avons tant de fois connus.

	RÉCOLTES (STOCKS NON COMPRIS)	
	France continentale — Hectolitres —	Algérie — Hectolitres —
Évaluations :		
1899	47.900.000	4.648.000
1900	67.400.000	5.444.000
1901	58.000.000	5.563.000
1902	39.900.000	3.666.000
1903	35.400.000	5.973.000
1904	66.000.000	7.915.000
1905	56.700.000	7.740.000
1906	52.100.000	9.905.000
Déclarations :		
1907	66.000.000	8.601.000
1908	60.500.000	5.803.000
Moyenne de ces 10 années.	*54.990.000*	*6.425.000*
1909	54.450.080	8.228.000
1910	28.550.000	8.413.000
1911	44.885.000	8.833.000
1912	59.339.035	6.671.181
1913	41.053.832	7.430.738
1914	56.134.159	10.317.000
1915	18.100.790	5.139.021
1916	33.457.347	8.781.266
1917	36.103.891	6.233.069
1918	42.264.136	6.343.164
Moyenne de ces 10 années.	*41.433.000*	*7.638.937*
1919	51.461.877	7.783.367
1920	56.034.124	7.041.220
1921	45.017.315	5.002.112
1922	69.250.839	7.497.463
1923	56.982.933	10.186.350
1924	67.312.236	9.787.204
1925	62.767.083	12.366.115
Moyenne de ces 7 années.	*58.403.772*	*8.523.404*
1826	**40.787.955** (1)	**8.379.142**

Si l'on tient compte des stocks à la propriété, on obtient les résultats suivants :

(1) La récolte de l'Alsace-Lorraine n'est comprise dans ces chiffres que depuis 1925.

France continentale

	1925	1926
Récolte	62.767.083 hl.	40.787.955 hl.
Stock	4.780.269 —	3.328.264 —
Totaux	67.547.352 hl.	44.116.219 hl.

Algérie

Récolte	12.366.115 hl.	8.379.142 hl.
Stock	150.206 —	102.777 —
Totaux	12.516.321 hl.	8.481.919 hl.

Totaux : France + Algérie

Récolte	75.133.198 hl.	49.167.097 hl.
Stock	4.930.475 —	3.431.041 —
Totaux	80.063.673 hl.	52.598.138 hl.

La différence en moins pour la présente campagne atteint 27.465.535 hectolitres.

S'il fallait s'en rapporter au chiffres de l'*Officiel*, la superficie des vignes en production aurait diminué, d'une année à l'autre, de 90.247 hectares pour la France continentale, et se serait accrue de 4.620 hectares en Algérie :

Superficie des vignes en production

	1925	1926
France	1.426.895 hectares	1.340.678 hectares
Alsace-Lorraine	16.650 —	12.620 —
Algérie	201.467 —	206.087 —
Totaux	1.645.012 hectares	1.559.385 hectares

La diminution apparente des surfaces en production tient certainement à ce fait que, de nombreux *petits vignerons* n'ayant obtenu qu'une production insignifiante, n'ont pas fait de déclaration de récolte.

A l'Université de Toulouse

M. Rives, Ingénieur Agricole E. A. M., Maître de Conférences à l'Institut Agricole (Faculté des Sciences), a soutenu très brillamment, le 13 décembre, sa thèse de Doctorat d'Université, sur un

sujet d'un intérêt primordial pour les régions méridionales : *Recherches sur quelques formes de dépérissement de la vigne.* Cette thèse, qui représente un travail considérable poursuivi pendant plusieurs années, est très documentée et basée sur des expériences originales. M. Rives a su très heureusement associer ses qualités de praticien à celles d'un homme de laboratoire. Nul doute que son travail ne soit apprécié comme il le mérite par les viticulteurs.

L. DEGRULLY.

ALCOOLS DE VINS OU ALCOOLS D'INDUSTRIE

POUR LA CONSOMMATION DE BOUCHE

Perpignan, le 20 décembre 1926.

Monsieur L. DEGRULLY, Directeur du *Progrès Agricole et Viticole*, à Montpellier.

Les commentaires que vous avez faits à la suite de ma communication insérée dans votre numéro du 12 décembre m'obligent encore à vous donner quelques explications complémentaires sur cette question de l'alcool qui est très complexe et qui, pour cette raison, ne peut être tranchée par des formules simplistes comme celle que vous proposez.

A ma manière de voir (qui est celle de tous les intéressés) vous opposez un vœu émis le 18 novembre dernier par la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie. Ce vœu, je l'ai voté puisqu'il a été adopté à l'unanimité et que j'assistais à la réunion.

Il avait pour but de s'opposer à la cession de 100.000 hectolitres d'alcool d'industrie au commerce *pour le marché de la bouche.*

Par « marché de la bouche » la Fédération a entendu l'usage direct et courant de l'alcool, mais elle ne visait pas à bouleverser la législation actuelle qui permet la cession par l'Etat d'alcool industriel pour les emplois dits privilégiés (vinages, mûtages, vinaigres, parfumerie, etc.)

Cette interprétation ne saurait faire le moindre doute et elle est confirmée par la réponse qui vient d'être faite par le Ministre des Finances à une question que lui posait M. Caffort, député de l'Hérault ; cette réponse indique qu'une cession d'alcool d'industrie au commerce pour le marché de la bouche, ne pourrait être obtenue que par voie législative ; c'est-à-dire, implicitement, que les cessions autorisées par la loi du 30 juin 1916 n'étaient pas en question.

Le vœu de la Fédération s'appuie sur le considérant suivant :

« Considérant que, malgré la stabilité plus grande accordée aux produc-
« teurs d'alcool, il importe que soient adoptées sans retard les modalités pré-
« vues dans le rapport Sarraut en instance devant le Sénat ».

Que dit le projet de loi établi par M. Sarraut ?

Art. 2. — Sont compris sous la dénomination d'alcool d'industrie tous les alcools, quel que soit leur mode de production, autres que : 1° Les alcools

provenant de la distillation des vins, cidres, poirés, hydromels, marcs, lies et fruits frais de toutes sortes, à l'exception, toutefois, des figues, dattes et caroubes ;

2° Les rhums et tafias naturels présentant les caractères spécifiques définis par l'article 6 du décret du 19 août 1921 et ne titrant pas plus de 65 degrés ;

3° Les genièvres définis par l'article 15 de la loi du 30 mars 1902, jusqu'à concurrence de la moyenne des quantités produites annuellement par chaque établissement pendant la période de 1910 à 1913.

Les alcools d'industrie sont réservés à l'Office qui peut seul en disposer.

Les alcools d'industrie peuvent alimenter la consommation de bouche pour la fabrication des vinaigres et pour la préparation, *en vue de l'exportation*, des spiritueux de toute nature, des vins de liqueurs et autres produits assimilés.

En outre, lorsque la quantité des vins produits en France (et en Algérie) sera inférieure, d'après les déclarations de récolte, effectuées en exécution de l'article premier de la loi du 29 juin 1907, à 55 millions d'hectolitres, stocks à la propriété compris, et quand le stock des alcools naturels, à la date du 1er octobre, ne dépassera pas le tiers de la consommation de l'année précédente, l'Office sera autorisé, par décret pris sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, à consentir des cessions d'alcool, pour la préparation, en vue de la consommation intérieure, des vins de liqueurs et apéritifs à base d'alcool à l'exclusion des rhums et eaux-de-vie de fantaisie.

Ce dernier paragraphe n'est que la reproduction de la motion votée le 2 juin 1925 par la réunion interprofessionnelle de Narbonne et elle s'inspire de l'accord de Béziers qui disait ceci :

« (A) Le marché de la consommation de bouche à l'intérieur doit être « entièrement réservé à l'alcool naturel, sauf dans les années où la produc- « tion des vins en France serait inférieure, stock à la propriété compris, à « 40 millions d'hectos et où les stocks d'alcool naturel disponibles ne dépas- « seraient pas le tiers de la consommation de l'année précédente, auxquels « cas, l'alcool d'industrie serait exceptionnellement admis à faire l'appoint « au cours de l'alcool naturel majoré de 50 francs par hectolitre. »

L'accord de Béziers est, vous le savez, l'aboutissement d'une longue période de pourparlers entre les distillateurs industriels et agricoles du Nord et les représentants de la région Méridionale dont M. Barthe a été le porte-parole le plus actif et le plus dévoué. Il constitue pour la viticulture et la cidriculture un privilège qu'il a bien fallu payer de quelques concessions.

Faut-il dénoncer cet accord laborieusement et péniblement obtenu ?

Il semblerait à vous entendre que vous êtes de cet avis ; mais quel groupement représentez-vous ?

Vous avez fait adopter votre opinion dernièrement par la Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est. Je me permets de penser que cette jeune Fédération aurait mieux fait de s'occuper d'autres questions que de celle de l'alcool qu'elle n'a certainement pas étudiée à fond.

Vous me citez une opinion de M. Semichon qui paraît favorable à la suppression de la rétrocession des alcools de l'Etat aux industries privilégiées. M. Semichon est trop averti de ces questions pour ne pas savoir qu'il est des

cas où l'alcool de vin ne peut pas suffire à tous les besoins. Voici un extrait d'un rapport signé de lui qui n'est pas bien ancien (1925) (1).....

J'en arrive en terminant à la question de l'emploi pour les mutages des alcools de marcs et de piquettes, dont, d'après vous, j'ignorerais l'existence. Rassurez-vous, M. Degrully, je ne me flatte pas de tout connaître dans cette difficile question de l'alcool, mais je n'ignore tout de même pas l'existence d'une source d'alcool qui a fourni en 1925, 289.000 hectos à la consommation de bouche, soit environ le tiers de ses besoins.

J'apprécie à leur valeur ces alcools qui, une fois rectifiés, sont préférables aux alcools de vin souvent obtenus par la distillation de vins piqués ou avariés.

Mais encore une fois, en année déficitaire, ces alcools sont nécessaires à la consommation directe. Quand nous aurons besoin d'alcool de mutage en juillet 1927, il seront consommés depuis longtemps. Il faudrait donc, d'après vous, distiller 1.500.000 hectos de vin pour obtenir les 120.000 hectos d'alcools qui seront demandés par les emplois privilégiés. Cette distillation provoquerait une hausse formidable d'abord sur le marché des vins, ensuite sur le marché de l'alcool. Est-ce désirable ?

Vous me direz sans doute que l'opinion du consommateur est négligeable ; je ne suis pas de votre avis. Nous avons vu que toutes les fois que le prix d'une denrée s'élève d'une manière excessive, il se produit des réactions qui finalement retombent sur le producteur.

Le prix du vin et de l'alcool est et sera assez élevé cette année pour qu'on évite de le renchérir encore par des mesures comme celle que vous préconisez.

Excusez-moi d'avoir abusé de l'hospitalité de votre journal, mais je crois que mes explications pourront éclairer utilement le débat que vous avez ouvert et que, pour ma part, je considère comme clos.

Veuillez agréer, etc...

Le Président :
CARCASSONNE.

*
* *

Nous ne voulons pas fatiguer nos lecteurs en reproduisant les arguments que nous avons présentés dans de précédents numéros de ce journal.

Nous dirons seulement que, si M. Carcassonne donne une interprétation exacte de la délibération prise le 18 novembre par la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie, le le vœu qui la termine crée une singulière équivoque.

Que dit en effet ce vœu : « *Que* **seul,** *l'alcool naturel puisse aller à la consommation de bouche* (2).

(1) Nous nous permettons de supprimer cette note, qui ne comporte pas d'autres arguments que ceux donnés par M. Carcassonne lui-même dans ses précédentes communications. Comme on l'a vu (*Progrès* du 12 décembre 1926), M. Semichon a évolué, puisqu'il préconise maintenant la création de réserves d'alcool de vins par les coopératives.

(2) *Progrès Agricole* du 12 décembre 1926, page 559.

Les vermouts et autres apéritifs à base de vin se prenant généralement par la bouche, nous pensons que, sur cent mille viticulteurs qui auront lu ce vœu, 99.900 au moins lui auront donné la même signification que nous-même.

Les viticulteurs, en immense majorité, se sont toujours prononcés pour la formule : « *Les alcools de fruits pour la consommation de bouche*; *les alcools d'industrie pour les usages industriels.* »

L'article 2 précité du projet Sarraut (combien de fois remanié !) serait la condamnation de ce principe, et constituerait, s'il était adopté, une simple *duperie* pour les viticulteurs.

*
* *

M. Carcassonne me demande quel groupement je représente ?

Je ne représente aucun « Cartel », pas même le Cartel des fabricants d'apéritifs !

J'use simplement du droit qu'a tout citoyen français et tout viticulteur de dire ce qu'il pense.

J'écris pour les lecteurs du *Progrès*, qui sont tous viticulteurs, et qui veulent bien me témoigner leur confiance. J'essaie de les mettre en garde contre ce qui se prépare contre eux, au seul bénéfice d'un petit groupe d'intéressés. Aucun de mes lecteurs ne m'a jamais écrit « que le vin se vendait trop cher ! »

Et je conclus, pour aujourd'hui, par un rappel aux souvenirs d'un passé qui n'est pas encore bien éloigné :

Est-ce pour substituer aux fraudes par *mouillage*, la *falsification*, *par les alcools d'industrie*, de nos meilleurs vins qu'a pris naissance, à Argeliers, le mouvement révolutionnaire de 1907, que l'on paraît avoir quelque peu oublié ?

Est-ce pour obtenir ce résultat : remplacer l'alcool de vin par l'alcool de betteraves, que Cathala, Ferroul, et leurs lieutenants sont allés en prison ?

Est-ce pour en arriver à cette faillite de notre « *croisade pour le vin naturel* » qu'il y a eu des fusillades et des morts à Narbonne ?

J'ai sous les yeux quelques numéros du journal de ces journées tragiques ; il s'appelait « **Le Tocsin** ». — Je le sonne à mon tour. Si les viticulteurs ne l'entendent pas, ils se réveilleront quelque jour dupés et mécontents ; mais il sera trop tard.

L. Degrully.

LE SOUS-SOLAGE DES VIGNES AGÉES

EN PRÉSENCE DES MOYENNES ET PETITES PROPRIÉTÉS

Les lecteurs assidus du *Progrès Agricole et Viticole* ont dû se rendre compte, par la multiplicité des articles consacrés depuis quelques années au sous-solage des vignes plus ou moins affectées par l'âge, que cette question est devenue tout à coup fort intéressante pour les viticulteurs. Elle l'est tout particulièrement pour ceux qui, par suite des difficultés du recrutement de la main-d'œuvre et du climat, ont été appelés à multiplier les façons culturales superficielles seulement pour combattre l'envahissement de l'herbe et le durcissement de la surface du sol. Les *terres fortes surtout* subissent, dans ce cas, les inconvénients de la suppression des façons culturales plus profondes qu'il conviendrait peut-être de pratiquer au moins pendant l'hiver, à quelques années d intervalle, si non tous les ans. Leur sous-sol, tassé par les passages réitérés des ouvriers, des attelages et des véhicules, devient extrêmement dur et imperméable à l'air, à l'eau, aux matières fertilisantes, et, comme conséquence des résultats maintes fois exposés ici de cette constatation, les vignes, si prospères les premières années de la culture superficielle continue, finissent par ne plus donner des récoltes aussi rémunératrices — J'ai souligné à dessein : les terres fortes surtout ; car les sols meubles de leur nature, à sous-sol perméable et profond, échappent communément aux mêmes inconvénients.

Mon intention n'est nullement de résumer ici les articles fort instructifs des collaborateurs du *Progrès* sur ce sujet. Nous sommes en hiver et chacun peut, à la veillée, en consultant l'encyclopédie que constitue ce journal, éclairer sa religion sur l'objet d'actualité qui m'a entraîné à reprendre ma plume, délaissée depuis plusieurs années. C'est peut-être un travers, mais excusable, n'est ce pas ? de la part d'un collaborateur de plus de 35 années au journal qui en est lui-même à sa 43me. C'est pourquoi ma causerie n'aura d'autre prétention que celle d'une simple communication appelée plutôt à provoquer les critiques et les observations de nos lecteurs sur mes remarques et mes pratiques personnelles, de manière à en faire profiter ceux qui s'intéressent aux questions soulevées et à leur éviter peut-être des tribulations inutiles ou infructueuses.

Rappelons tout d'abord, avec notre savant et infatigable directeur, M. Ravaz, que la question du sous-solage des vignes n'est pas nouvelle et qu'elle a intéressé nos ancêtres comme nos contemporains. J'imagine qu'avec quelques recherches, il serait possible de trouver des citations de Columelle comparables à celles des auteurs actuels sur ce sujet

Si notre journal est resté muet sur le sous-solage pendant plus d'un quart de siècle (mon ami, M. Degrully, m'excusera si je me trompe), c'est que depuis l'origine de la reconstitution des vignobles et du journal qu'il a fondé, les vignes plantées, en général, en sols défoncés, n'ont pas eu trop à souffrir du tassement du sous-sol, comme celà s'est produit depuis qu'elles ont pris de l'âge. Nous sommes à présent arrivés à la période critique pour ceux qui n'ont pas renouvelé leurs vieilles vignes, et c'est là que nous trouvons l'explication la plus plausible des multiples et récentes correspondances adressées à notre Maître, M. Ravaz, et des études qu'il a publiées pour y répondre avec son inlassable obligeance.

Placé moi-même, il y a quelques années, en présence de vignes âgées de près de 40 ans, pour la plupart en sols peu profonds, argileux, plus ou moins caillouteux, mais compacts, impossibles à travailler en temps pluvieux parce qu'ils se mettent en bouillie, inattaquables ensuite aux instruments à la moindre période sèche tellement ils deviennent durs, j'ai dû, pour combattre l'herbe et obtenir l'ameublissement de la croûte superficielle, recourir dans la mesure du possible, à la culture continue avec les cultivateurs Jean.

Je m'en suis fort bien trouvé jusqu'au jour où, en année très pluvieuse et par suite d'autres occupations, l'herbe poussant pour ainsi dire derrière les instruments, je me suis laissé déborder par elle, puis par la sécheresse subséquente. Après les vendanges, j'éprouvai les plus grandes difficultés à essayer de réparer le mal en revenant aux façons culturales plus profondes. Finalement, chose fort naturelle, le dépérissement de certaines vignes me causait les plus sérieuses inquiétudes, aussi bien en coteaux qu'en plaine arrosée ou non.

En pareille circonstance, doit-on recourir d'emblée à l'arrachage pour en revenir à une nouvelle reconstitution? En sols passablement profonds et fertiles où les rendements moyens peuvent atteindre jusqu'à 100 hectolitres à l'hectare, il paraît rationnel de recourir progressivement à ce moyen radical, car si la reconstitution est fort onéreuse, les produits des jeunes vignes sont tellement avantageux que les frais sont vite compensés par les excédents de récoltes. Mais en sols médiocres et surtout en terrains très maigres, chez les viticulteurs obligés à compter avec les prix exorbitants des matières premières et des travaux de reconstitution d'un vignoble, il me paraît, une fois de plus (car j'ai exprimé cette opinion à plusieurs reprises dans ce journal), qu'il convient de concentrer ses efforts d'abord sur les meilleures terres au lieu de les mal éparpiller sur toute la surface, sauf à changer de culture sur les parties les plus ingrates, à les boiser au besoin et même à s'en défaire si elles ne sont pas susceptibles de payer convenablement les frais.

Pour prolonger la vie des vignes conservées et améliorer leurs rendements, les pratiques habituelles consistant à rabattre les bras les plus allongés ou les plus chétifs, à recourir à des tailles plus rationnelles après avoir opéré les amendements et les fumures qui s'imposent, etc., sont évidemment recommandables, mais elles ne deviendront réellement efficaces qu'à la condition d'améliorer la constitution physique et chimique de la couche végétale. Il faut rompre sa compacité de manière à permettre aux éléments atmosphériques, à l'eau, aux matières fertilisantes d'y pénétrer plus facilement, à y favoriser le développement des racines principales et des radicelles qui ne pullulaient qu'à la surface, à alimenter enfin, comme il convient, les ceps appelés à produire de meilleures récoltes. J'en arrive ainsi à l'objet principal de cette causerie, au *sous-solage* des terres plantées en vignes et aux pratiques qu'il entraîne.

De tout temps les viticulteurs avisés ont su recourir aux façons culturales profondes en hiver et même au pelleversage du centre des interlignes en sols compacts, pour enfouir au fond de la raie ou de la tranchée ouverte des branchages d'essences diverses, des bruyères, des ajoncs, des genêts à balais, des sarments, des composts, des fumiers, etc. Ils obtenaient ensuite une végétation et une fructification bien meilleures. Mais la plupart opéraient et opèrent encore sur des surfaces restreintes, avec une main-d'œuvre relativement peu coûteuse, dans des vignes à larges espacements et géné-

ralement à vastes contournières. Ces opérations deviennent impraticables ou onéreuses dès que l'on se trouve dans les vignes à espacements réduits et sur des propriétés assez importantes.

Sur les grands domaines où les rangées de ceps sont espacées de plus de deux mètres, il est possible de recourir aux sous-soleuses si nombreuses en grande culture ordinaire avec traction animale ou mécanique, mais le problème est loin d'être résolu pour la multitude de ceux dont les vignes sont à espacements plus réduits, partout où les entreprises de sous-solages à la main sont devenus impossibles à cause de leur cherté.

En vérité, jusqu'à ces temps derniers, surtout pour les moyennes et les petites propriétés viticoles, nous ne possédions pas d'instruments pratiques pouvant réaliser économiquement l'ameublissement du sous-sol des vignobles aux espacements de moins de deux mètres.

Personnellement, j'ai cherché à tourner partiellement la difficulté, en attendant mieux. J'ai fait, au début de l'hiver, un labour léger à l'araire ordinaire et à la décavaillonneuse de Kirpy avant d'épandre les engrais. J'ai rechaussé à la charrue vigneronne, laissant au centre des interlignes une dérayure dans laquelle j'ai fait passer une forte charrue ordinaire tirée par deux excellents chevaux en flèche ; je suis arrivé ainsi à une profondeur de $0^{m}20$ à $0^{m}25$ seulement. C'est quelque chose, mais encore insuffisant pour le but à atteindre. Et puis les périodes de beau temps sont rares et courtes en hiver. Il nous faudrait un outillage assez puissant pour crever le sous-sol et couper les grosses racines du centre des interlignes en une seule fois après le premier labour.

J'ai cherché en vain dans nos expositions agricoles de province ou de Paris, l'instrument rêvé. Aucun des grands ou petits constructeurs auxquels je me suis adressé, n'a même pu me donner l'espoir de construire une sous-soleuse à encombrement aussi réduit que possible, pour éviter les hécatombes de bras ou de bourgeons sur son passage et les difficultés des tournées à l'extrémité des lignes, sans cesser d'être assez robuste pour pénétrer jusqu'à 30 ou 40 centimètres dans les sols de moyenne compacité. Et pourtant, s'il est vrai que la nécessité engendre l'organe, le moment est venu de le créer sans risque de se tromper, car tout porte à croire que le producteur d'une fouilleuse pratique réalisera une véritable fortune. N'en a-t-il pas été ainsi pour les constructeurs d'une foule de nos appareils agricoles et viticoles, la plupart fabriqués au début dans de simples ateliers de campagne, aujourd'hui dans de vastes usines appartenant à des millionnaires ?

Bref, à la suite des essais publics organisés à la fin de 1925, à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, par la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, malgré toutes les annonces et les sollicitations de leurs organisateurs, on a dû constater l'abstention complète de toutes les firmes françaises ou étrangères d'instruments aratoires. Deux seuls appareils y ont pris part (1), celui de M. P. Héran, viticulteur à Poussan (Hérault), bien connu de nos lecteurs par ses intéressantes communications, et celui de M. Aubert, constructeur à Montpellier, réputé pour ses ingénieux petits instruments aratoires.

Le compte rendu des essais par M. Lamau, Chef de travaux à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, se termine ainsi : « L'observation capitale est

---

(1) Voir le Compte-rendu écrit par M. Lamau, chef de travaux du Génie rural, numéro du 3 janvier 1926.

que les appareils sous-soleurs exigent un effort de traction considérable que seule la traction mécanique pourra pratiquement fournir ... ».

C'est là une conclusion bien décevante pour la moyenne et la petite viticultures; et je me trouvais sous cette pénible impression lorsque m'est tombée sous les yeux une annonce portant la mention : « Le sous-solage à la portée de tous, par la fouilleuse R. C. permettant la culture du sous-sol au moyen d'un seul cheval ».

Etait-ce là un canard phénoménal comme tant d'autres créés par la réclame ? La résidence des constructeurs, à Cournonterral, n'étant qu'à 60 kilomètres seulement de la mienne ; je n'hésitai pas à aller me rendre compte sur place de la nature de l'appareil en question.

J'ai constaté d'abord que M. Robert est un constructeur rural très au courant de la fabrication du petit outillage aratoire convenant aux vignes du Midi, alors que M. Carrière est un viticulteur fort intelligent qui m'a expliqué ainsi l'idée qu'il a eue de l'instrument annoncé :

« Toutes les fouilleuses que l'on nous propose ont des défauts qui s'opposent à leur adoption par la moyenne et par la petite propriété pour les raisons suivantes :

1° Nécessité d'attelages trop puissants ;

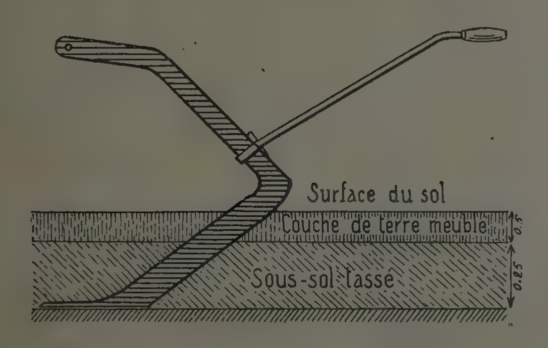
2° Disposition défectueuse des pièces travaillantes qui arrachent plutôt qu'elles ne coupent les racines, ce qui produit un bourrage constant de l'appareil ;

3° Encombrement de l'instrument tel que son passage est désastreux pour les souches placées à proximité ;

4° Difficultés extraordinaires pour les tournées à l'extrémité des lignes ;

5° Coût très élevé d'un outil qui ne sert que peu de temps chaque année.

Toutes ces difficultés, et d'autres encore, étant dues surtout à des pièces



La fouilleuse R. C. de Robert et Carrière

travaillantes généralement au nombre de trois sur les fouilleuses les plus courantes, ce qui nécessite un attelage de trois forts chevaux au moins pour un seul passage, pourquoi ne pas recourir à un outil ne possédant qu'une seule pièce travaillante qui ferait le même travail en trois fois avec un seul cheval ? ».

L'idée était véritablement intéressante. Elle fut mise en application par les deux associés qui ont créé l'appareil représenté par la figure ci-dessous.

J'avoue qu'à première vue j'ai été un peu suffoqué par la simplicité d'un objet aussi rudimentaire en apparence, appelé à suppléer aux monstrueuses sous-soleuses et fouilleuses exposées dans nos concours agricoles. Il se résume, en effet, en une simple barre d'acier spécial ingénieusement coudée aux endroits voulus : 1° pour l'adaptation de la partie antérieure à nos brancards d'araires couramment utilisés dans le Midi, et qu'il faudra sans doute renforcer pour cet usage ; 2° pour la fixation du mancheron unique à la hauteur voulue ; 3° pour l'inclinaison optima du couteau fouilleur qui doit effectuer le travail de grande résistance exigé de l'instrument.

Pas d'avant-train, pas même de roulette régulatrice de la profondeur, ce rôle étant rempli par la seule vis de pression du brancard. L'appareil néanmoins est parfaitement stable, s'il est convenablement conduit, ainsi que j'ai pu m'en rendre compte par l'usage que j'en ai fait moi-même.

Je n'ai pas la prétention d'en juger la valeur définitive avant qu'une longue expérience se soit prononcée à ce sujet. Mais le temps presse pour nombre de viticulteurs désireux d'opérer le sous-solage dès cette année. Tous conviendront qu'il leur serait difficile de réaliser leur projet avec un instrument plus simple ou moins coûteux. L'expérience pourra être faite avec un seul cheval ou avec deux chevaux dans les sous-sols les plus durs, sans recourir à des attelages plus puissants que tous ne possèdent pas, ou à des entrepreneurs qui n'existent pas sans doute et qui, dans le cas contraire, n'offriront parfois leurs services qu'en temps peu favorable.

A cette question, **comment faut-il sous-soler ?** MM. Robert et Carrière, d'accord avec les conseils fort judicieux des correspondants du *Progrès Agricole*, donnent la réponse suivante :

« Opérer à la sève morte, en terrain aussi ressuyé que possible.

« Ne sous-soler d'abord qu'à 0m35 ou 0m40 de profondeur au milieu de la rangée ; ne pas croiser la première année.

« Tracer trois ou quatre fois au milieu des interlignes, les sillons à 10 centimètres les uns des autres, en réglant la fouilleuse sur le tirage du cheval. On atteindrait ainsi 0m30 à 0m45 de profondeur dans les terres moyennes.

« Croiser l'année suivante dans les vignes plantées en carré, en gagnant un peu de profondeur, rester ensuite quelques années sans sous-soler avant de reprendre les mêmes opérations ».

Ces conseils sont à retenir et à observer.

D'autres combinaisons seront certainement adoptées parmi celles qui ont fait l'objet des communications des correspondants de ce journal. Pour ma part, j'ai commencé, notamment dans une vigne en cordons sur fils de fer, le sous-solage alternatif, la première année dans les rangs pairs ou les groupes pairs de quatre lignes, pour continuer l'an prochain par les rangs impairs ou les groupes impairs de quatre lignes séparés par un espace suffisant pour le passage des véhicules. Dans une autre vigne en gobelets le sous-solage, opéré en trois fois au centre des interlignes, a été complété par le passage, devenu facile en terre ameublie, d'une forte charrue Cette dernière opération m'a permis de mettre au fond des raies, avant de les recouvrir, soit des sarments ou des branchages foulés avec les pieds, soit du compost de marc, soit des engrais quelconques. Ces expériences ont été faites en décembre, chacune sur quelques lignes seulement de ceps de même âge, d'un seul cépage.

A présent et jusqu'à l'hiver suivant, je ne pratiquerai plus que la culture superficielle et continue avec les cultivateurs Jean.

Si je puis avoir quelques imitateurs, nous pourrons, dans quelques années, reconnaître la valeur de toutes les combinaisons dans les situations où elles auront été adoptées.

En procédant ainsi méthodiquement et sur des surfaces restreintes, nous n'aurons engagé nulle part des frais qui ne soient à la portée de tous et nous aurons la conscience d'avoir apporté une utile contribution à la régénération de plus en plus nécessaire des vignes plus ou moins âgées dont la production est devenue insuffisante.

A. CARRÉ,
Directeur honoraire des Services Agricoles
Viticulteur à Latour-sur-Orb (Hérault).

LA RÉCOLTE ET LE MARCHÉ DES VINS
EN BOURGOGNE

Les déclarations de récoltes de la Bourgogne venant d'être publiées au *Journal Officiel* du 22 décembre, nons croyons intéresser les lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole*, en leur donnant quelques aperçus sur la récolte bourguignonne et la qualité des vins de cette année, sur les prix pratiqués et sur l'orientation de la Bourgogne viticole.

I. — Récolte 1926

Le total des déclarations de récoltes atteint 1.452.471 hectos contre 2.662.017 en 1925, 3.181.353 en 1924, et environ 1.700.000 en 1923. Nous nous plaisons à souligner qu'en septembre dernier, nous annoncions une récolte de 1.700.000 hectos pour les 4 départements bourguignons ; nous étions à cette époque au-dessus de la vérité, et l'on nous taxait de pessimisme.

Cette année, la Côte-d'Or a déclaré 222.894 hectos, — le Rhône 520.322, — la Saône-et-Loire 641.181, — l'Yonne 68.074.

Quant aux disponibilités totales, elles atteignent pour le présent exercice vinicole : 1.834.557 hectos, contre 3.186.441 en 1925 et 3.607.931 en 1924.

Les superficies déclarées s'élèvent à : 12.243 hectares pour la Côte-d'Or,— 26.416 pour le Rhône, — 24 800 pour la Saône-et-Loire, — 6.150 pour l'Yonne, soit un total de 69.609 hectares. En 1925, le total des surfaces déclarées s'élevait à 77.109 hectares. Il faut donc en conclure qu'un certain nombre de viticulteurs n'ayant produit que le vin nécessaire à leur consommation familiale, n'ont pas fait de déclarations de récolte.

Par hectare, la Bourgogne a produit cette année-ci, 20 hectolitres contre 34 en 1925 et 40 en 1924. La Côte-d'Or accuse un rendement de 18 hectolitres par unité de surface, — le Rhône de 19 hectolitres, — la Saône-et-Loire de 25 hectolitres, — l'Yonne de 11 hectos.

L'année a donc été extrêmement mauvaise. Le déficit tient essentiellement aux conditions climatériques défavorables ; la coulure est survenue du fait des froids ou de la gelée ; l'été a été sec. Mais il faut dire aussi que dans d'assez nombreuses localités, le mildiou de la feuille et de la grappe ont fait de gros ravages, et que la cochylis et l'eudémis ont fait des dégâts importants.

II. — La qualité

Les 1926 sont excellents ; il en est ainsi d'ailleurs toutes les fois que la récolte est déficitaire ; ce fut le cas en 1923. La qualité est même exceptionnelle, là où la vinification a été rationnellement faite.

Le Jury de la 63me Exposition des vins nouveaux à Beaune s'est le 13 novembre dernier, exprimé comme suit : « Les vins de Bourgogne se montrent cette année d'une qualité remarquable et rarement atteinte. Le degré, la race, la finesse et la tenue des grands vins rouges permettent à la récolte 1926 d'être classée parmi les plus grandes années. Les grands vins blancs sont également d'une réussite parfaite ; cette même appréciation s'applique aussi aux grands vins du Chablis, du Mâconnais ainsi qu'aux vins blancs des crus secondaires..... »

Les conclusions du jury de Mâcon ont été les suivantes :

« Les vins de 1926 présentent une belle couleur franche, et leur limpidité est déjà parfaite. Dans les vins rouges de 3me et 4me catégories, le degré est plus élevé que celui des récoltes antérieures, et la réussite générale est supérieure à celle de 1925. En première et deuxième catégories rouges, les vins se présentent bien complets, bien vinifiés et leur qualité est remarquable. Les vins blancs de première et deuxième catégories ont une grande finesse et beaucoup de caractère, bien que corsés et généreux. Il paraît indiscutable que la récolte de 1926 est nettement et en tous points supérieure aux précédentes et qu'elle constitue la meilleure réussite obtenue depuis 1923 ».

De Romanèche-Thorins, les conclusions suivantes nous parviennent : « Les vins rouges sont agréables, fruités, alcooliques ; et s'ils n'ont pas la couleur de leurs aînés de 1924 et 1925, ils ont de la souplesse, de la finesse et de la distinction. Nos vins de grand crus : Moulin-à-Vent, Fleurie, Brouilly, Morgon et Juliénas, après 5 ou 6 soutirages, pourront se présenter snr la table du plus difficile gourmet. Nos vins de second ordre, tels que Chénas, Chiroubles, Odenans, Romanèche, Saint-Etienne, Saint-Amour-Bellevue, La Chapelle de Guinchay, Leynes, Chânes et Pruzilly feront la joie des consommateurs, dans les restaurants, hôtels et cafés qui savent et surtout veulent acheter du bon vin. Quant à nos vins blancs de grands crus et ordinaires, leur teneur en sucre et leur corps nous laissent espérer une année de très bon vin..... »

III. — Les cours

Les cours sont en hausse très marquée, sur ceux du début de l'exercice vinicole 1925-1926. Ainsi, en novembre 1925, les grands Chablis étaient cotés 450 à 600 la feuillette ; en novembre 1926, 1500 francs. Les Volnay se vendaient à 2.200 francs les 228 litres, logé en novembre 1925, et se sont vendus de 3.800 à 4.500 en novembre dernier. Les Pommard 1925 étaient cotés 2.000 en novembre 1925. contre 4.500 et même 5.000 en novembre 1926. Les Côtes Chalonnaises rouges valaient 160 francs les 228 litres, nu, en novembre 1925, et ont valu de 360 à 380 le 19 novembre dernier. Les Moulin-à-Vent étaient achetés de 650 à 750 les 215 litres, nu, en novembre 1925, et 1125 francs environ en novembre 1926. Les Fleurie étaient cotés 460 francs les 215 litres, nu, en novembre 1925 et 800 francs et même davantage en novembre dernier, etc... La hausse est donc de 100 o/o pour les Chablis, les

Volnay, les Pommards ; elle dépasse 100 o/o pour les Côtes Chalonnaises ; elle tend vers 100 o/o pour les Fleurie et vers 70 o/o pour les Moulin-à-Vent.

Cette hausse est générale. En novembre dernier, les Aloxes-Cortons étaient cotés de 3.000 à 3.500 francs les 228 litres, logé, — les Cortons de 5 à 6.000 francs, — les Cortons-Charlemagne blancs : 4.000 francs ; les Chevaliers-Montrachets : 7.000 francs, les 228 litres, — les Montrachets : 10.000 francs, — les Bâtards-Montrachets : 6.000 francs, — les Pulxignys-Montrachets de 4.500 à 5.000, — les Cevreys-Chambertins jusqu'à 25 francs le kilog de pinots fins, — les Romanées-Contis : 16.000 francs, croyons-nous, — les Marsannays-la-Côte de 1.500 à 2.000. Tous ces vins sont de la Côte-d'Or. Dans le Rhône, les Durettes valaient de 520 à 595, nu, — les Quinciés de 450 à 480, — les Morancés de 400 à 450, les 220 litres, nu, — les Vaux de 480 à 500, les 216 litres, — les Saint-Vérands de 330 à 450, les 220 litres, — les Chiroubles de 600 à 800, les 215 litres, — les Saint-Etiennes-la-Varenne de 550 à 575, les 212 litres, — les Odenas : 650, — les Saint-Laurent-d'Oingt : 400, etc..., etc...

En Saône-et-Loire, la Coopérative de Saint-Gengoux-de-Scissé a vendu en novembre, des rouges 1926 à 400 francs les 216 litres, nu, des blancs fins à 550/600 francs, les 216 litres, nu, etc...

La hausse est donc incontestable et dépasse 50 o/o par rapport à l'an dernier. Le déficit de la récolte 1926 est donc largement compensé — en valeur nominale, par la hausse inespérée des cours. Mais il faut tenir compte d'abord de la diminution de la puissance d'achat du franc, ce qui réduit le supplément de bénéfice de l'exploitant ; il faut d'autre part se souvenir de ce que nous disions dans un de nos derniers articles, à savoir que dans les coteaux et arrières coteaux de la Côte-d'Or, en Saône-et-Loire et dans le Bas-Beaujolais, la situation est lamentable ; pour mémoire, nous rappelons que le viticulteur de Saône-et-Loire a encaissé en 1924-1925, 2.855 francs de produit brut, et 2.865 francs en 1925-1926, contre plus de 4.000 francs de frais par hectare.

Sans risque d'erreur, nous pouvons donc affirmer que les appellations communales réputées sont de plus en plus aisées, et que 1926 a soulagé quelque peu la misère de l'immense majorité des viticulteurs bourguignons.

IV. — Orientation de la Bourgogne viticole

Les appellations communales deviennent par conséquent et de plus en plus, des produits de luxe que seule la clientèle riche peut s'offrir ; la trésorerie de ceux qui les revendiquent ou qui y ont droit, est de plus en plus aisée. Le nom lui-même a une valeur vénale propre, indépendante de la valeur de la marchandise ; le nom fait vendre le vin.

Ceci s'explique facilement si l'on veut bien se souvenir que les appellations communales étaient très connues avant 1919 et qu'elles servaient alors de porte-drapeaux ou encore d'appellations-pavillons ; mais il faut dire aussi qu'elles couvrent toujours des produits ayant des caractères sinon constants, du moins très accusés de bouquet et de finesse, et qu'enfin elles sont bien défendues contre la fraude aussi bien à la production que dans la circulation. La propriété bourguignonne se rendant compte parfaitement des faits précités, tend à déclarer tout ce qui a un cachet particulier, sous une appellation nouvelle et tend à revendiquer comme appellation le nom du vil-

lage producteur. On se fait hélas beaucoup trop d'illusions à cet égard : le nom de la commune ne peut être lancé que s'il couvre un produit de qualité réellement supérieure et que s'il l'est par le commerce ou la coopérative de vente ou le syndicat viticole communal faisant les sacrifices pécuniaires nécessaires ;

Si ces deux conditions ne sont pas remplies, le commerce sortira l'appellation communale portée aux entrées, sous une appellation plus générale à laquelle d'ailleurs il a droit.

Quant au commerce, il ne peut plus inscrire dans ses prix courants, que quelques appellations communales et non plus 10 à 20 comme autrefois ; pour pouvoir suivre ses traditions, il lui faudrait un capital de roulement très élevé que d'ailleurs il n'a pas. La hausse des appellations communales a amené une dispersion de leur commerce entre un plus grand nombre de mains ; la concentration de leur commerce, le monopole de leur vente exigeraient un capital qu'aucun groupe de commerçants ne peut avoir.

Le commerce bourguignon ne peut d'autre part maintenir son volume d'affaires et sa clientèle en s'occupant seulement des appellations sonores ; aussi tend-il à travailler avec l'appellation régionale ou sous-régionale, complétée ou non par une raison sociale ou par une marque de fabrique ; les marques de fabrique sont légales, sous réserve qu'elles ne fassent pas confusion avec les appellations d'origine, revendiquées ou judiciairement délimitées. L'adjonction d'une marque de fabrique ou d'une raison sociale à l'appellation régionale « Bourgogne », permet de différencier des produits de qualités différentes, mais tend aussi à donner une valeur marchande au nom même de la maison.

La propriété, poussée par le commerce, tend à réencépager le vignoble en plants de qualité. Le Conseil d'administration de la Confédération Générale des Associations viticoles de la Bourgogne a, dans sa dernière réunion, accepté que le projet Capus-Bender modificatif de l'article 1er de la loi du 6 mai 1919, soit rétroactif, autrement dit, que l'appellation Bourgogne soit retirée à tous les hybrides sans exception. Ne bénéficieraient de cette appellation, à l'avenir, que les anciens cépages : Gamays, Pinots, Alligotés, Melons, etc,..

Mais le Gamay ne donne des produits réellement fins qu'en terrains granitiques ; la propriété l'a bien compris, et désirerait planter des pinots fins. Cependant les détenteurs actuels de ce cépage s'opposent à son extension géographique ; ils ont fait plaider leur thèse devant le tribunal de Beaune en avril 1925 ; ledit tribunal leur a donné tort ; M. Capus lui-même dans son avis donné au nom de la Commission d'Agriculture de la Chambre s'oppose à la thèse du monopole. A notre sens d'ailleurs, il serait inadmissible qu'une minorité ait seule le droit de s'enrichir.

V. — Avenir de la Bourgogne viticole

Adapter les cépages aux terrains, bien vinifier, ce qui impliquera un très gros effort d'instruction corporative et d'organisation coopérative, — autrement dit faire d'abord de la qualité pour revaloriser ou valoriser les appellations régionales et sous-régionales : c'est là un des premiers buts vers lequel doit tendre l' « Union du Commerce et de la Propriété pour la Défense du vin de Bourgogne ». Il faudra en outre faire une propagande intensive et réprimer tant à la production que dans la circulation des produits, les

fraudes ou les tentatives de fraudes sur les appellations bourguignonnes, quelle qu'en soit l'extension géographique. Evidemment pour passer aux réalisations, une discipline librement consentie et de sérieux sacrifices pécuniaires seront indispensables.

L'Union de la Propriété et du Commerce peut seule atteindre ce triple but, car seule, elle peut harmoniser les vues des Syndicats d'une même corporation et les vues divergentes parfois, des deux corporations productrices et commerçantes. Le problème est complexe, difficile et lourd de responsabilités. Mais l'avenir est très sombre si ce problème n'est pas résolu au plus tôt.

Chacun sait que l'argent est le nerf non seulement de la guerre, mais encore de l'organisation syndicale. En 1924, un projet de cotisation syndicale obligatoire a été déposé sur le Bureau de la Chambre par les Ministres de l'Agriculture, des Finances et du Commerce ; ce projet a été retiré par les successeurs de ceux-ci. Il faut d'ailleurs reconnaître qu'en Bourgogne tout au moins un tel projet aurait peut-être soulevé un tollé général, parce qu'il proportionne la cotisation syndicale à la déclaration de récolte et non au capital que chaque viticulteur a à défendre. Mais, amendé conformément aux conclusions du Conseil d'administration de la Confédération de Bourgogne, ce projet a des chances d'aboutir, la taxe serait proportionnelle à la valeur locative cadastrale actuelle ou révisée, et par conséquent serait autant que possible proportionnelle au bénéfice net de l'exploitant par unité de surface ; cette taxe pourrait être de 3 ou 4 o/o de ladite valeur locative ; il ne serait pas plus d'fficile de la percevoir, qu'il n'est à l'heure actuelle difficile de percevoir la contribution foncière. Dans son avant-dernière Assemblée générale, la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie s'est, à l'unanimité, déclarée en faveur du principe de la cotisation syndicale obligatoire. D'après nos renseignements, M. le Député Barthe, président du Groupe Viticole de la Chambre des Députés, doit déposer prochainement un projet dans ce sens.

Les Syndicats viticoles bourguignons fédérés et confédérés disposant de l'argent nécessaire, pourront et voudront certainement faire l'effort nécessaire pour que la Bourgogne soit moins malheureuse qu'à l'heure actuelle, et pour que la richesse y soit un peu mieux répartie. Il en est grand temps d'ailleurs, parce que le vignoble bourguignon se meurt lentement.

Le Professeur d'Agriculture de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

R. Bichet.

A PROPOS DU DÉTACHAGE DES VINS BLANCS

ET DES VINS DOUX NATURELS (1)

Une question vient d'être soumise à la justice à ses deux premiers degrés, qui intéresse au premier chef les fabricants de vins doux naturels ; et sa

(1) Ces observations sont extraites des bonnes feuilles d'un ouvrage à paraître prochainement *Traité des Marchés des Vins*, sous la signature de MM. Mercier et Jean Guibal (Soubiron, éditeur, Toulouse).

répercussion peut même, plus largement, dominer la distinction usuelle entre les *vins rouges* et les *vins blancs*.

Un négociant expédie de Banyuls à Frontignan du vin déclaré comme « vin doux *Grenache rosé vinifié en blanc* », ce vin est traité au noir animal dans les conditions prévues par l'art. 3, 1°, alinéa 5ᵉ, du décret du 19 août 1921, et ainsi clarifié est ensuite expédié à un négociant de Paris, sous le nom de « vin doux naturel Banyuls *blanc* ». — Un autre vin semblable, et semblablement traité, est l'objet d'un recensement dans les chais d'un négociant, et est déclaré de même façon à la Régie.

Mais un laboratoire déclare que le vin en question était rouge, et là dessus la Régie intente l'action fiscale pour *fausse déclaration de la qualité* sur le titre de Régie ou lors du recensement, prétendant que le vin n'était pas un « vin blanc taché », que cette couleur *blanche* dès avant le traitement est la condition préalable du traitement dit « *clarification* » et que par suite la clarification ou l'addition du noir animal, prévue pour les seuls « vins blancs tachés », constituait dans l'espèce une addition frauduleuse, et faisait du vin une dilution alcoolique soumise au régime de l'alcool. — Le Ministère public se joint à cette poursuite et inculpe les négociants expéditeurs ou détenteurs, pour tentative de tromperie sur la qualité substantielle ou l'origine du vin doux naturel.

C'est sur ces deux actions que se sont prononcés successivement le Tribunal de Montpellier (2ᵉ Ch. Correctionnelle), le 27 janvier 1926, — et la Cour de Montpellier (3ᵉ Ch. Correctionnelle), le 18 juin 1926, dans deux décisions contraires et toutes deux fortement motivées.

I. — **Au regard du Ministère Public**

Les deux juridictions se sont trouvées d'accord seulement pour écarter la question de tentative de tromperie ; elles l'ont fait en se plaçant sur le terrain pénal de droit commun qui exige contre le prévenu la preuve de la *mauvaise foi*.

La démonstration de l'intention frauduleuse est un point de vue dont on ne saurait trop se pénétrer ; c'est la condition préalable de toute condamnation pénale, et souvent, bien que le fait matériel permette une condamnation, l'examen des circonstances personnelles doit entraîner le relaxe du fait de la bonne foi. Dans l'espèce, il n'est pas sans intérêt de retenir que la Cour a fait résulter la bonne foi des affirmations données sur la légitimité du procédé par des tiers vendeurs, et aussi du caractère particulièrement sérieux de la thèse des prévenus qui constitue une véritable interprétation de la loi.

II. — **Au regard de la Régie.**

La question prend ici toute son importance. En somme, il s'agit de savoir *quels vins peuvent être clarifiés* ; — et c'est peut être même le droit à l'appellation de vin blanc qui est en jeu.

A. — *Quels vins peuvent être « clarifiés » ?*

L'intérêt est évident pour tous ceux qui font ou vendent des vins blancs ; il est plus grand, encore, pour ceux qui font ou vendent du vin doux naturel, en raison de l'importante exonération de droits dont ils bénéficient. C'est précisément ce régime fiscal privilégié qui provoque l'action de la Régie et

constitue pour elle la tentation de nouvelles perceptions fiscales, pour le cas où le terme de « vin blanc taché » aurait été mal compris par ceux qui auront détenu ou mis en circulation.

Cependant, depuis 1921, date du décret, jusque à 1925, la Régie était restée muette et ce n'est que 4 ans après la promulgation du décret du 19.8.1921 qu'elle essaye de lui faire produire un effet nouveau. C'est même là le premier argument de ses adversaires. — Mais ces derniers en viennent immédiatement à une raison plus profonde : la Régie, elle-même, concède que le décret du 19 août 1921, en autorisant la « clarification » des vins blancs tachés, a aussi permis celle des vins provenant de raisins rouges, mais vinifiés en blanc, pourvu que leur couleur soit peu franche, plus ou moins rosée, à l'exclusion seulement des vins de teintes rouges. D'où pourrait donc dépendre l'infraction fiscale ? Et où commencera la couleur du vin originaire, qui doit permettre la « clarification » ? — Qu'est-ce que un « vin blanc taché » ? Faudra-t-il dire qu'un vin rosé est ou non un vin blanc taché ? Où commencera, d'ailleurs, la couleur rosée ? Et, qui ne voit que la thèse des Contributions Indirectes, aboutirait à faire dépendre l'infraction fiscale d'appréciations subjectives, essentiellement variables, sur la gamme des nuances du rose au rouge, sans qu'il y ait, d'ailleurs, dans la loi aucune indication pouvant servir de critérium ! Les principes de la liberté individuelle ne s'élèvent-ils pas contre des poursuites, même simplement fiscales (et peut-on dire « simplement » quand on parle des amendes fiscales ?) lorsque elles ne reposent pas sur des textes précis ?

C'est pourquoi les vendeurs ou expéditeurs proposent un autre critérium échappant au grave défaut du ppécédent : un vin pourra être qualifié de « vin blanc taché » du moment où *la vinification* aura été faite en blanc. Le Tribunal retient avec raison dans ce sens que sont appelés vins blancs (Larousse), — ceux qui « proviennent de raisins blancs, ou encore de raisins « rouges (teinturiers exceptés) pressurés avant la fermentation ».

Il semble que cette définition ne soit pas seulement celle du langage courant, mais corresponde même à la conception ancienne des pouvoirs publics : différentes notes ou circulaires du Ministre de l'Agriculture, antérieures à 1921 (des 23 novembre 1909 et 22 avril 1911), admettent qu'on prenne des raisins rouges pour faire des vins blancs au moment de la vinification ; que c'est seulement lorsqu'on a « laissé le moût fermenter en présence de « la rafle et de la pellicule pendant un temps plus ou moins long, que le « produit obtenu doit être considéré comme un vin rouge », et que c'est lorsqu'il résulte d'une pareille vinification que le produit obtenu n'est pas susceptible de décoloration.

Suivant cette opinion, consacrée par le Tribunal de Montpellier, la question se ramènerait donc, sans s'arrêter au résultat plus ou moins satisfaisant, à savoir si le vin a été « *vinifié en blanc* », et si le cépage d'où il provient était susceptible, en effet, de donner nn liquide blanc, même très atténué.

Pour des vins doux naturels, la question du cépage se trouve, d'ailleurs, plus nettement circonscrite, puisque seuls sont admis dans la composition des vins doux naturels (au moins pour 75 o/o) les cépages de muscat, grenache, maccabéo ou malvoisie (art. 3, 3°, du décret du 19 août 1921). Et sur la couleur du jus susceptible d'être décoloré, notamment du cépage de grenache, deux œnologues des plus réputés (Roos et Semichon), sont venus déclarer que malgré la couleur de sa peau, le grenache pouvait donner un

jus blanc ou gris, grâce à la vinification en blanc, que, par suite, dans l'espèce, un vin pareil pouvait servir à la « clarification. »

Le même jugement relève, enfin, à juste titre que les services de la Régie sont loin de réaliser l'unanimité à l'encontre de ces vins, et que la Direction de la Répression des fraudes elle même, parait ne pas pouvoir formuler cette interdiction.

C'est cependant, la thèse contraire qui a triomphé devant la Cour d'Appel. L'arrêt du 18 juin 1926 est le résultat d'une interprétation particulièrement stricte du texte de 1921 ; il part de cette idée que sont seules licites, pour les vins, les manipulations prévues par l'art. 3, 1°, du décret de 1921, et que les mots « clarification » et « vins blancs tachés » marquent qu'il ne s'agit pas de décolorer, mais simplement de clarifier ; que par suite, le vin pour être clarifié doit être sans couleur, et cela quelle que soit la nature du cépage, ou quel qu'ait été le mode de vinification : c'est seulement *le résultat* de la vinification qui sera, dit la Cour, le critérium de la légitimité d'une clarification ultérieure. Et pour essayer de définir ce qu'il faudra entendre par « vin blanc taché » l'arrêt vise un « vin de teinte incolore ou de coloris blanchâtre « dans son ensemble », qui pourra présenter « un trouble ou quelques par- « celles colorées, en suspension, ou encore une teinte indécise mais peu pro- « noncée de nuance... » — Il écarte, comme indifférente au débat, l'opinion donnée par les œnologues précités, comme étant une opinion purement théorique, indifférente à la seule question que veut retenir l'arrêt et qui est de savoir si le vin litigieux était avant son détachage un vin coloré en rouge ou vin blanc taché.

Une pareille interprétation évite-t-elle le danger des « appréciations subjectives » contre lesquelles pourrait se défendre le Tribunal ? Et pour avoir le scrupule d'être plus respectueux du texte, va-t-on en permettre une application qui facilite l'arbitraire ? La difficulté même de la définition tentée par l'arrêt pour les vins blancs tachés par rapport aux vins plus ou moins rosés, montre que la Cour de Montpellier n'a pas ignoré ce danger. Sans doute a-t-elle implicitement formé le désir d'une loi plus précise, ou par exemple d'une gamme officielle de couleurs qui soit la base du classement des vins. En l'absence de pareilles martingales qui ne peuvent venir que du législateur, personne ne pourra se donner un blanc seing, lors d'une déclaration pour l'expédition ou du recensement d'un vin; nul, fût-il de bonne foi, ne sera à l'abri d'une contravention fiscale et des amendes redoutables qui y sont attachées.

En attendant une modification au texte, tout le monde devrait s'entendre sur le sens pratique de certains mots : il semble que dans le langage œnologique la *tache* des vins blancs se comprend d'une nuance rose plus ou moins accusée, et non d'un « trouble ou de quelques parcelles colorées en suspension », ni même d'une « teinte *indécise*, mais peu prononcée de nuance », mais, d'une teinte nettement rosée : si l'on est d'accord sur la portée pratique de ce mot, il en résultera que peuvent devenir du vin blanc et par la suite du vin doux naturel par l'opération du « détachage », les vins ayant une teinte rose même assez accentuée.

Il faudrait, sans doute, que le législateur sût lui-même réviser ses propres termes, et que partant de la définition ci-dessus pour les « vins blancs tachés », il supprimât le mot « clarification », qui est impropre, puisqu'il n'implique pas l'enlèvement d'une couleur ou d'une « tache », pour le rem-

placer par exemple par le mot « détachage ». Ainsi toute équivoque serait supprimée, et aussi toute gêne d'interprétation, pour des magistrats qui ne sont pas tenus d'avoir eux-mêmes des notions œnologiques très précises.

Mais même en l'état il ne devrait pas y avoir équivoque si seulement on rapproche les différents § de l'art. 3 du décret du 19 août 1921. Toute stipulation législative doit être censée répondre à un but propre : or l'emploi des simples « clarifiants consacrés par l'usage » est visé dans l'article 3, 1°, alineas 4 et 5, qui prévoient notamment la clarification par « filtrage » ainsi que par « l'emploi de terre d'infusoire, albumine pure, etc... Or ce procédé ne supprimera jamais ce qu'on appelle la « tache », c'est-à-dire la couleur ; — pour apprécier la portée du procédé visé au même article 3. 1°, § 8, c'est-à-dire « la clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon purifié..... », il faut donc retenir l'effet propre de l'emploi du charbon purifié, qui consiste à enlever la « tache » sans même *clarifier* toujours le vin ; la plupart du temps le vin ainsi « détaché » au moyen du charbon doit subir ensuite une véritable « clarification » par collage ou filtrage.

On voit donc que le mot « clarification » employé dans l'alinéa 8e est impropre, mais aussi que la pensée du législateur — qui lui non plus n'est pas forcément œnologue — se rétablit d'elle même par la confrontation des différentes mesures envisagées dans l'art. 3. Il faut donc lire, dans cet alinéa 8e, le mot « clarification » comme s'il y avait « détachage ».

B. — *Quels Vins ont droit au nom de Vins Blancs ?*

Au surplus, la Cour, dans le désir de limiter les amendes fiscales dans l'espèce, admet que le traitement incriminé n'a pas fait perdre à la boisson son caractère de vin. Il y a là matière à des réflexions particulières. Le principe une fois admis, en effet que le traitement ne pourrait être appliqué à cause de la couleur restante du vin, la Régie ne s'autorisera-t-elle pas de cette première concession pour déclarer qu'on se trouve en présence d'une dilution alcoolique ? Seul en effet a droit au nom de vin, le liquide qui " provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais " (art. 1er du décret du 19 Août 1921) et, en outre, celui qui est l'objet des opérations limitativement déterminées par l'art. 3 du même décret. Si la clarification est pratiquée sur un vin qui n'est pas légalement susceptible d'être ainsi traité, quelle barrière restera devant l'avidité de la Régie, pour l'empêcher de déclarer que ce traitement pratiqué hors des conditions prévues a fait perdre au liquide son nom de vin ? L'arrêt reprend avec infiniment d'habileté, la thèse par laquelle on avait pu, avant le décret de 1921, limiter l'envahissement de la Régie : " la clarification n'implique l'addition d'aucune matière étrangère, c'est au contraire, un simple filtrage, aucun produit n'est incorporé à la boisson; au contraire, un des éléments est enlevé, la couleur ". Ne faut-il pas craindre, cependant, que la Régie qui admettait cette vue séduisante sous le régime de la loi de 1897 et quand il n'était question que des vins dits " artificiels " ne trouve dans la charte nouvelle que constitue le décret de 1921 la tentation tout au moins de reprendre la discussion sur ce point.

*
* *

Le monde vinicole a besoin de certitudes et d'apaisements préalables : la difficulté soulevée par la Régie prouve que le décret de 1921 appelle des amendements encore. Ce n'est pas donner aux commerçants ou aux produc-

teurs la sécurité à laquelle ils ont droit, de laisser dépendre le sort de leurs expéditions ou de leur ventes de l'opinion individuelle que tel agent, si expert qu'il soit, pourra avoir sur une couleur dont l'appréciation n'est d'ailleurs orientée par aucun étalon officiel. Il faut qu'on sache quel est le rôle de *la couleur obtenue*, si elle doit en avoir un, — quel est aussi le rôle du *procédé de vinification* employé, et si la séparation du moût avec la pellicule ou les rafles ne constitue pas une intention suffisante, et même une *teneur chimique* plus importante pour le classement des vins que la réaction de telle pupille individuelle à une nuance déterminée.

JEAN GUIBAL,
Avocat à la Cour de Montpellier,
Docteur en Droit.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Appel aux Vignerons pour le Comptoir Général des Coopératives Vinicoles. — Les nécessités actuelles en présence desquelles se trouvent les vignerons, et plus encore les organismes coopératifs institués pour la mise en œuvre et la vente de leurs produits ont suggéré à la *Fédération Méridionale des Caves Coopératives de Vinification* le projet de *Comptoir* dont les statuts viennent d'être établis et sont d'ores et déjà répandus dans le monde viticole.

Tous renseignements essentiels à l'intelligence du mécanisme de cette institution se trouvent dans les Statuts destinés d'ailleurs à être complétés par un règlement d'administration intérieure. Nous nous bornerons, en adressant cet appel aux viticulteurs, à préciser la véritable portée de l'œuvre que nous avons entreprise.

Le but immédiat du *Comptoir* est de permettre aux organismes coopératifs, et à travers ces groupements coopératifs à cet ensemble de petits viticulteurs dont ils sont les intermédiaires, de pénétrer largement sur les grands marchés de consommation.

Au delà de ce but pratique direct, il en est un autre beaucoup plus large : « Faire connaître les bons vins de la région méridionale », organiser dans les expositions françaises et étrangères, dans la presse par tous moyens de publicité une propagande efficace : les faire connaître avec leur véritable qualité, fournir tous renseignements relatifs à leurs prix fermes et à leurs conditions de vente.

On n'a pas à souligner l'importance vitale de l'œuvre en cours de réalisation. Plus que jamais, les viticulteurs doivent, en présence de conditions économiques de plus en plus complexes, de concurrences de plus en plus âpres, être prêts à défendre et à étendre le marché ouvert à leurs produits.

Ils ont su comprendre le prix de l'effort collectif, vigoureux, ils en ont éprouvé les résultats : l'action défensive poursuivie par la C. G. V. avec une vigilance constante et une autorité sans cesse agrandie constitue un incomparable témoignage de ce que l'esprit d'organisation des viticulteurs sait réaliser.

Il s'agit aujourd'hui d'objectifs qui par leur nature même ne peuvent rentrer dans le cadre de cette action confédérale. C'est pour cela qu'un organisme nouveau doit être envisagé.

Nous avons la ferme confiance que le concours des viticulteurs en vue de la réalisation d'une œuvre spécialement intéressante pour les plus modestes d'entre eux et éminemment bienfaisante pour tous ne nous feront pas défaut.

Tous viticulteurs, toutes collectivités viticoles disposés à s'intéresser activement au *Comptoir* sont priés d'envoyer leur adhésion de principe au siège de la Fédération.

Nous rappelons qu'aux termes de l'art. 4 des Statuts du *Comptoir*, tout viticulteur peut, d'ores et déjà, à titre de membre expectant, s'intéresser d'une manière efficace à l'œuvre du *Comptoir*.

Le Président de la Fédération Méridionale des Caves Coopératives de Vinification, 16, Rue de la République, Montpellier.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Le tirage de l'Agenda P. L. M. 1927 étant épuisé, la compagnie informe le public qu'il ne pourrait plus être donné suite aux demandes d'achats qui lui parviendraient désormais.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. – Du *Moniteur Vinicole*. — Ainsi que chaque année, à cette époque, les affaires traitées dans les Entrepôts parisiens, ont été peu importantes au cours de la huitaine écoulée. Par suite, les prix n'ont que bien peu varié. On a payé les vins du Midi 8°, de 188 à 190 fr., des 9° de 191 à 193 fr., des 9°5 de 195 à 200 fr., des 10° de 204 à 215 fr., des 10°5 de 215 à 220 fr., des 11° de 220 à 230 fr. Des Algérie 10°5 à 11°, ont vu les prix de 210 à 220 fr. ; des 11 à 12° ceux de 230 à 240 fr. Des vins rouges du Gers, ont été offerts à 200 fr. Des vins de Grèce, l'ont été de 225 à 230 fr. Du côté des vins blancs ; des produits de provenances diverses faisant 8°5 à 9°, ont été proposés de 205 à 210 fr. ; des Gironde 11° ont été traités aux environs de 230 fr. Des Algérie blancs ont vu les prix de 240 fr. Enfin, des vins rosés, 9° environ du Midi, ont été payés de 200 à 205 fr.

Les clients semblent vouloir épuiser leurs provisions avant de faire de nouveaux achats. Les débitants se plaignent d'un petit ralentissement dans la vente.

Gard — Nîmes — ***Cours de la Commission officielle*** :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 27 déc.	Cours du 3 janv.
8°	logé 7 fr.		
8 à 9°	le degré	Pas	Pas
9 à 10°	non logé	de	de
11°	6 à 7 fr.	cote	cote
11 à	le degré		
Costières			
Rosé, paillet, gris	7 fr. 50 à 7 fr. 75 le d.		
Blanc Bourret	7 f. 75 le deg.		
Blanc Picpoul			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 28 déc.	Cours du 4 janv.
8°1/2		8 à 9° 143 à 149	8 à 9° 145 à 149
9°	55	9 à 10° 150 à 158	9 à 10° 150 à 158
10°	à	10 à 11°1/2 159 à 168	10 à 11° 1/2 159 à 168
11°	77	9 à 10° 160 à 180	9 à 10° 160 à 180
Rosé	7 fr. 25 à 7 fr. 75 le d.	10 à 11° 180 à 190	10 à 11° 180 à 190
Blanc de blanc	8,25 à 8,75 le d	9 à 11° 180 à 200	9 à 11° 180 à 200

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 29 décembre 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, de 145 à 158 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 160 fr. à 190 fr. ; blanc, 9 à 11° 180 à 200 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,«« ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,«« ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 270 à 275 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11°5 à 12°, 185 à 190 ; rosé, »»» à »»» ; blanc, 190 à 195 ; blanc 10· 175 à 177 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 270 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

La Cave coopérative d'Olonzac (Hérault), a vendu, le 1er janvier, un lot de vin rouge, titrant 10 degrés, au prix de 170 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place, retiraison fin janvier.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 24 déc.	Cours du 31 déc.
8°		«	«
9°	Logé	Pas	Pas
10°	7 fr. le d.	d'affaires	d'affaires
11°		Pas	Pas
Vins rosés 8°	7,25 à 7,75 le deg.	de cote	de cote
Vins blancs	8 à 9,«« le deg.		

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 23 déc.	Cours du 30 déc.
7 à 8	logé		«
8 à 9°	7 francs	140 à 150 fr.	140 à 150 fr.
9 à 10°	le degré	150 à 165 fr.	150 à 160 fr.
10 à 11°	non logé	165 à 175 fr.	160 à 170 fr.
11 et au-dessus	6 fr. 50 le deg.	«	«

Carcassonne. — Cote officielle des vins : semaine du 25 au 31 déc. 1926.
Vins rouges de 9 degrés, de 148 à 158 fr.; de 10 degrés, de 158 à 163 fr.; de 11 degrés, de 165 à 172 fr.
L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 10°, 150 fr. ; 10 à 11· »»» ; de 11 à 12°, 180 fr. l'hecto ; Corbières 10 à 11°, 156 fr. ; 11 à 12°, 180 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 25 déc.	Cours du 1er janv.
8°....................	logé	**En raison**	8° 142
9°....................	7 fr. le degré	**des fêtes**	à à
10°....................	non logé	**pas**	12° 178 fr.
11°....................	6 fr. 50 le deg.	de **marché**	l'hecto
11 à 12°....................			
12 à 13°....................			

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 29 décembre. Région vins nouveaux rouge 9°, 140 à 157 fr.; 9 à 10°, 157 à 169 fr.; 10 à 11°, 169 à 182 fr. l'hecto ; rosé 17,50 à 18 fr. 50 le deg.; blanc 19 à 20 fr. le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 190 à 210 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 210 à 225 francs l'hectolitre.

Tunisie : de 11 à 12°, 200 à 215 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

DRÔME. — **Valence.** — Rien de changé dans les prix de 150 à 170 fr. l'hecto signalés l'autre semaine. La propriété ne vend pas et le commerce n'est pas aux achats.

ISÈRE. — **Grenoble.** — Il reste très peu de vins blancs à enlever et les prix de 150 à 180 fr. indiqués, se maintiennent assez fermement.

ALLIER. — **Saint-Pourçain.** — Vins rouges, demandés à 200 fr. l'hectolitre; vins blancs demandés à 210 fr. l'hectolitre.

LOIRET. — **Orléans** (Cote off. courtiers ass.). — Vin rouge Du pays, Gris-Meunier, 525 à 675 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, de 550 à 560 fr. ; de Blois, de 530 à 540 fr.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Les prix pratiqués pour les vins rouges ordinaires sont de 1.600 à 1.700 francs le tonneau nu et pour les vins blancs ordinaires de 1.550 à 1.700 francs.

CENTRE. — De l'*Agriculture du Centre.* — Dans nos régions, comme partout ailleurs, les affaires sont actuellement fort calmes — « Noël n'est pas

marchand de vins » dit le proverbe; il l'est d'autant moins, cette année, qu'une grande partie de la récolte a déjà quitté la propriété et que les détenteurs, voyant la consommation se maintenir, malgré le déficit des ressources, ne semblent nullement pressés de se débarrasser de leur marchandise à un prix qui, logiquement, n'est pas ce qu'il devrait être.

A Billy, quelques petites affaires se traitent, de loin en loin, aux environs de 200 fr. l'hecto, en blanc; de 210 à 240 fr. en rouge, suivant qualité.

A Noyers, les rouges se sont vendus de 400 à 470 fr. les 250 litres; les gris, de 450 à 550 fr., et les blancs, de 500 à 625 fr. Les stocks à la propriété sont extrêmement réduits.

A Montrichard, les rouges se paient de 200 à 225 fr. l'hecto nu, pris à la propriété, les blancs valant autour de 240 fr.

A Mareuil-sur-Cher, les trois quarts de la récolte sont vendus et une grande partie est déjà expédiée. Les cours pratiqués jusqu'à ce jour ont été de 600 fr. la pièce pour les blancs; de 450 à 500 fr. pour les rouges.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	320 à 360	240 à 300
Vieux	300 à 320	220 à 260
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	360 à 380	340 à 370
Vieux	330 à 390	320 à 360
Vins blancs fins :		
Nouveaux	575 à 590	550 à 600
Vieux	560 à 580	550 à ...
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 280	

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 10 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGERIE. — Alger. — Du 24 décembre 1926.
Vin rouge extra, le degré 17 fr. à 18 fr. 50.
Toutes qualités réunies, le degré, 15 fr. à 16 fr. 25.
Vin blanc :
De raisins rouges, de 15 fr. 50 à 16 fr. 25 le degré.
De raisins blancs, le degré, de »» fr. à »» fr.
Vins de distillerie, le degré «« fr. »».
Nus, quai Alger.

PAILLES ET FOURRAGES

Châlons-sur-Marne (Marne). — Foin première coupe 60 fr.; luzerne première coupe 60 fr. ; sainfoin 50 fr. ; regain 60 fr.; paille de blé 15 à 18 fr. ; de seigle 14 fr. ; d'avoine 15 fr. ; d'orge 12 fr. les 100 kilos.

Bourgoin (Isère). — Foin 40 à 45 fr. ; pailles blé 10 à 12 fr. ; dito de seigle 12 à 18 fr. les 100 kilos pris sur place.

POMMES DE TERRE

Besançon (Doubs). — Pommes de terre 9 à 120 francs les 100 kilos.

Bourgoin (Isère). — Pommes de terre 85 à 95 fr. les 100 kilos.

Brive (Corrèze). — Pommes de terre Institut Beauvais 65 fr. ; ronde jaune 70 fr. ; saucisse 80 fr. les 100 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

Bourgoin (Isère). — Trèfle violet 800 à 900 fr. ; luzerne 800 à 1.000 fr. ; vesces de printemps 200 à 250 fr. les 100 kilos.

ALCOOLS

Béziers. — Alcool rectifié extra neutre, 96 à 97°, 1270 fr. les 100 degrés. — Alcool simple rectification, 92 à 94°, 1220 fr. les 100 degrés.

Alger. — 3/6 de marc, 925 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 4 janvier 1927.

	janvier	février	4 de mars
	—	—	—
Blé	172,75 P.	172,50-172,25-172 P.	167,25 P
Seigle	136 N.	136 N.	136 N.
Avoine noire.	106-106,75	107,75 V.	111 V.
Avoine.......	104 N	105 N.	109 N.

New-York. — 31 décembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—		—	
Blés roux d'hiver.........	1,52 5/8	107.20	142.93	— 0.62
Décembre................	1,41 1/4	99.20	132 27	— 0 99
Mai......................	1,42 /.	99.73	132.98	— 0.51
Juillet..................	1.35 1/4	94.98	126.65	— 0.76
maïs disp................	81 3/4	66.14	82.68	— 2.16

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 158 1/2 c. le bushel (148 fr. 43 les 100 kilos) bigarré durum 153 1/8 cents (143 fr. 39).

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 160 à 170 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 165 à 175 fr. ; sulfate potasse 48/52, 115 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 345 à 375 fr. ; sulfate cuivre neige, 375 à 385 fr. ; superphosphate minéral 14, 32 à 35 fr. ; sulfate de fer, 38 à 42 fr. logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN METEOROLOGIQUE

du Dimanche 26 décembre 1926 au Samedi 1er janvier 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1926		1925		1926	1925	1926		1925		1926	1925
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche…	−2	−6	12	»	«	»	−2	−9	10	»	»	5
Lundi…	«	−4	12	9	«	8	−2	−7	11	»	«	»
Mardi…	−2	−6	12	11	«	»	0	−10	9	9	»	9
Mercredi…	»	»	13	12	«	6	»	«	13	12	»	8
Jeudi…	9	−2	16	11	»	13	6	1	15	10	1.5	17
Vendredi…	2	0	13	8	»	3	4	1	11	6	0.7	1
Samedi…	5	3	11	»	«	»	3	1	8	6	0.5	»
Total…	42	−3	162	78	4	93	30	−30	138	47	10.4	60.9
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche…	»	»	«	»	»	»	−3	−11	»	9	»	«
Lundi…	«	»	»	»	«	0.4	−3	−7	10	6	»	»
Mardi…	»	»	»	»	»	0.2	−1	−9	»	9	»	»
Mercredi…	»	»	»	»	»	1	»	«	14	12	«	»
Jeudi…	»	»	»	»	»	11	2	−4	»	8	»	»
Vendredi…	»	»	»	«	»	»	6	−1	12	5	»	»
Samedi…	»	1	»	»	»	»	0	−2	»	5	»	«
Total…	»	1	»	5	»	55.4	11	−55	74	76	1	«
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche…	−3	−19	»	12	«	»	−1	−9	12	7	»	6
Lundi…	−4	−16	15	«	»	0.6	−4	−7	»	7	«	1
Mardi…	−2	»	13	«	»	»	−1	−10	13	8	»	1
Mercredi…	«	»	17	12	»	»	»	«	16	9	»	1
Jeudi…	5	0	»	14	»	»	0	−1	16	«	»	1
Vendredi…	»	−5	16	5	«	»	6	−2	15	2	»	»
Samedi…	9	−3	12	10	»	»	−1	−3	13	5	»	18
Total…	15	−57	118	76	9	2.1	13	−49	146	79	5.1	42.9
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche…	−1	−9	14	8	»	»	2	−4	11	»	»	»
Lundi…	3	−5	14	10	»	5	4	»	15	6	3	»
Mardi…	0	«	14	9	»	»	14	−2	13	2	»	»
Mercredi…	»	»	19	9	»	»	»	«	17	4	»	»
Jeudi…	»	6	17	10	2	3	11	4	16	6	«	»
Vendredi…	6	−1	14	7	»	»	11	−3	15	5	«	»
Samedi…	1	«	11	9	»	1	14	−2	14	4	»	»
Total…	57	−5	199	114	5.4	33.5	101	−7	188	71	3	«
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche…	0	−4	15	5	1	«	5.9	1.0	17.8	9.5	24.8	»
Lundi…	2	−3	17	5	3	«	4.5	0.8	15.0	9.9	6.5	»
Mardi…	1	-2	16	6	3	»	12.3	0.2	20.4	6.1	»	0.3
Mercredi…	»	»	25	4	»	»	9.9	5.0	18.1	4.6	»	«
Jeudi…	7	5	16	5	2	»	14.8	4.0	15 7	8.1	«	»
Vendredi…	13	0	13	3	0.1	»	15.5	−1.3	15.9	5.2	»	»
Samedi…	1	0	16	o	»	»	11.5	−1.5	14.1	3.9	»	0.6
Total…	75	6	204	51	12.7	1.1	126.	15.7	211.3	92.3	31.3	1.4
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche…	-	−1	18	8	1	»	9	5	»	»	«	»
Lundi…	4	0	21	10	»	»	»	«	»	12	»	«
Mardi…	4	2	17	5	6	«	6	«	17	»	»	«
Mercredi…	»	«	27	3	»	»	«	«	«	»	»	»
Jeudi…	11	9	12	6	»	»	13	9	»	»	»	»
Vendredi…	14	3	17	5	»	»	13	»	»	8	»	«
Samedi…	19	3	18	5	«	«	11	12	14	12	»	«
Total…	113	42	233	80	7	»	133	82	84	58	43	»

Obser ations. — Hiver.